gourmet
by|par Starfrit

Pocheuse à œufs

Pour utilisation au
MICRO-ONDES

Sans BPA Free

La clé de la cuisson au micro-ondes
Apprenez à ajuster les niveaux de cuisson de votre micro-ondes. Toujours cuire au niveau « high » souvent résultera en une cuisson trop longue de vos aliments. Pour optimiser votre expérience, ajuster le niveau de cuisson et pour de meilleurs résultats vous pouvez vous référer au manuel d'instructions fourni avec votre micro-ondes.

Conseils pour faire pocher vos œufs parfaitement
- Casser un œuf dans chaque section de la pocheuse. Les œufs ne colleront pas à la surface alors nul besoin d'enduire de beurre ou d'un enduit à cuisson les rebords de la pocheuse avant la cuisson.
- Centrer le jaune d'œuf et ajouter une cuillerée à thé d'eau sur chaque œuf.
- Percer le blanc et le jaune d'œuf avec une fourchette.
- Fermer le couvercle en place et cuire à **puissance moyenne** selon la charte ici-bas.
- Une fois la cuisson terminée, laisser reposer 1 minute avant d'ouvrir le couvercle.

TEMPS DE CUISSON (attention les temps peuvent variés)				
	750 Watt	850 Watt	1000 Watt	1200 Watt
1 œuf	50 secondes	45 secondes.	50 secondes	25 secondes
2 oeufs	1 minute 15 secondes	1 minute 10 secondes	50 secondes	50 secondes

Conseils pour réchauffer la viande déjà cuite
- Ouvrir le couvercle et utiliser le plateau séparément de la pocheuse.
- Placer le bacon, la saucisse ou le jambon directement sur le plateau.
- Réchauffer à **puissance moyenne** pour 30 secondes – 1 minute, les temps peuvent variés selon votre micro-ondes.

Note : La grille n'est que pour réchauffer certaines viandes. Une quantité de matières grasses trop élevée pourrait endommager la surface.
*Les œufs ne colleront pas à la surface alors il n'est pas nécessaire d'ajouter un corps gras tel que le beurre ou un enduit à cuisson en aérosol.